beper

• MACCHINA PER OMELETTE - MANUALE DI ISTRUZIONI
• OMELETTE MAKER - USE INSTRUCTIONS
• MACHINE À OMELETTES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
• ELEKTRISCHE OMELETT MASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
• MÁQUINA PARA OMELETTE - MANUAL DE INSTRUCCIONES





Cod.: 90.606

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com



Uso conforme alle prescrizioni

La piastra per omelette è di facile utilizzo e offre la possibilità di cuocere fino a ben 6 quiche in una sola volta.

Questa piastra per omelette non è pensata per l'uso aziendale o per l'impiego commerciale.

Utilizzare la piastra per omelette esclusivamente per l'impiego privato, ogni altro utilizzo non è conforme. Inoltre la piastra per omelette non dovrebbe essere utilizzata all'infuori di luoghi chiusi e in regioni con clima tropicale. Questa piastra per omelette è conforme alle norme e standard CE relativi. Se si effettuano delle modifiche alla piastra per omelette senza il permesso del produttore, la conformità a queste norme non è più garantita. Per danni risultanti da queste procedure o eventuali problemi il produttore non sarà tenuto responsabile. Osservare le norme o leggi del paese di utilizzo.

Avvertenze di sicurezza

Prima dell'utilizzo della piastra per omelette leggere attentamente le seguenti indicazioni e osservare tutte le avvertenze sulla sicurezza anche se si ha dimestichezza con apparecchi elettronici. Conservare le istruzioni con cura come futuro riferimento. Nel caso di vendita della piastra per omelette o cessione, consegnare assolutamente anche queste istruzioni.

Attenzione! Questo simbolo indica importanti indicazioni per l'utilizzo in sicurezza della piastra per omelette e per la protezione degli utilizzatori.

Questo simbolo indica ulteriori indicazioni informative sull'argomento.

La piastra per omelette non è designata per essere utilizzata con un timer esterno o una presa telecomandata.

Questa piastra per omelette può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza della piastra per omelette e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso. Non lasciare che i bambini giochino con la piastra per omelette. La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate da bambini, di età superiore agli 8 anni se supervisionati. Tenere la parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Sussiste il pericolo di soffocamento.

Bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

Nel caso di formazione di fumo, rumori non usuali o la presenza di cattivi odori, scollegare immediatamente la spina della piastra per omelette dalle presa di corrente. In questi casi la piastra per omelette non deve essere ulteriormente utilizzata, a meno che non sia stata eseguite una verifica da parte di personale qualificato. Non respirare in alcun caso il fumo derivante da un possibile incendio dell'apparecchio. In caso di inalazione del fumo, cercare un medico. L'inalazione del fumo può essere dannosa per la salute.

Fare attenzione che non vi siano nelle vicinanze della piastra per omelette fuochi liberi (ad es. candele accese). Sussiste pericolo d'incendio!

Non lasciare la piastra per omelette incustodita se in funzione. Scollegare sempre la spina dalla presa, se non è utilizzata. Riporre la piastra per omelette solo se completamente raffreddata. Sussiste pericolo d'incendio!

Attenzione: pericolo d'incendio! Non utilizzare mai la piastra per omelette nelle vicinanze di materiali leggermente infiammabili, come ad esempio asciugamani, tende, ecc.

La piastra per omelette non deve essere esposta a fonti di calore dirette (ad es. radiatori) o luce solare diretta o luci artificiali forti. Evitare anche il contatto con spruzzi o gocce d'acqua e liquidi aggressivi. Non mettere in funzione la piastra per omelette nelle vicinanze di acqua. La piastra per omelette non deve essere mai immersa.

Non posizionare sulla piastra per omelette oggetti che contengono liquidi, ad es. vasi o bevande. Fare attenzione inoltre che la piastra per omelette non venga esposta a forti scossoni e vibrazioni. Inoltre non deve penetrare alcun corpo estraneo. Altrimenti la piastra per omelette potrebbe danneggiarsi.

Cavo di alimentazione
Afferrare il cavo di alimentazione sempre dalla spina e non tirare il cavo medesimo. Posizionare la piastra per omelette, un mobile o un oggetto pesante sul cavo di alimentazione e fare attenzione che non venga piegato. Non annodare mai il cavo e non legarlo con altri cavi. Il cavo deve essere posto in modo che nessuno lo calci o venga intralciato. Fare attenzione che il cavo elettrico non entri in contatto con la superficie calda della piastra per omelette.
Non utilizzare alcun adattatore o prolunga, che non sia conforme alle norme di sicurezza vigenti e non eseguire alcun intervento sul cavo! Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

Descrizione prodotto
1 Spia luminosa rossa
2 Coperchio
3 Maniglia
4 Piastre per la cottura
5 Stampi per omelette



Prima della messa in funzione
Rimuovere la piastra per omelette dalla scatola e rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che non sia danneggiato. In presenza di danni la piastra per omelette non deve essere messa in funzione.
Pulire la piastra per omelette come descritto nel capitolo “Pulizia”. Ungere le piastre per la cottura (5) con burro, margarina od olio indicati per la cottura in forno. Eventuali residui del processo di cottura si toglieranno più facilmente dalle piastre per la cottura (4). Inserire ora la spina in una presa per la corrente e riscaldare la piastra per omelette con il coperchio (2) chiuso.
Pericolo di scottature! Durante il funzionamento la temperatura delle superfici a contatto può essere molto alta.
Durante la prima messa in funzione a causa di residui può crearsi un leggero odore, con possibilità che si possa sviluppare del fumo. Tutto ciò è normale e svanirà in poco tempo. Assicurare una sufficiente aerazione. Se necessario aprire una finestra.
Scollegare ora la spina dalla presa e lasciar raffreddare la piastra per omelette con il coperchio (2) sollevato. Pulire in seguito la piastra per omelette di nuovo, come descritto nel capitolo “Pulizia”.
La piastra per omelette è ora pronta all’uso.
Pericolo di scottature! Durante il funzionamento la temperatura delle superfici a contatto può essere molto alta. Posizionare la piastra su di una superficie piana e resistente al calore. Posizionare in caso di una superficie sensibile una piastra resistente al calore sotto la piastra per omelette.
Non mettere in funzione la piastra per omelette con un timer o una presa telecomandabile.
A seconda dell’impasto utilizzato può essere utile se le piastre per la cottura (4) e gli stampi per omelette (5) sono stati precedentemente spennellati con olio vegetale. Le omelette saranno eventualmente più facili da estrarre a fine cottura.

- Inserire la spina in una presa elettrica facilmente accessibile. La piastra per omelette non ha un'interruttore e inizia a scaldarsi subito. La spia luminosa rossa (1), si accende non appena la piastra per omelette è collegato alla rete elettrica.
Le parti della piastra per omelette possono facilmente scaldarsi. Utilizzare presine o guanti da forno per prevenire scottature. Sussiste il pericolo di lesioni.
- Aprire la piastra per omelette e riempire facendo molta attenzione, con l'aiuto di un cucchiaio o una siringa per decorazioni, gli stampi delle omelette (5) con l'impasto. La quantità da utilizzare per il riempimento dipende dall'impasto utilizzato. L'impasto deve arrivare al massimo all'orlo superiore degli stampi delle omelette (5).
- Lasciare cuocere finché il risultato di cottura non corrisponda a quello desiderato. Il tempo di cottura è variabile dai 6 fino agli 8 minuti. A seconda dell'impasto utilizzato e dalle Vostre preferenze il tempo di cottura può essere più lungo o più corto. Dopo i primi 2 minuti sollevare il coperchio (2), per verificare lo stato della cottura. Se il coperchio (2) viene sollevato troppo presto c'è la possibilità che le omelette si aprano. Afferrare il coperchio (2) solo dalla maniglia (3), dove la temperatura è più bassa.
- Quando siete soddisfatti del risultato della cottura, rimuovete le omelette cotte dalla piastra aperta, sollevandole con una forchetta di legno o un bastoncino dagli stampi per omelette (5). Non utilizzare alcun oggetto metallico per la rimozione delle omelette, per non danneggiare gli stampi per omelette (5).
- Fare raffreddare le omelette completamente prima di procedere con la lavorazione.
- Se non si vuole più utilizzare la piastra per omelette, scollegare la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente la piastra per omelette.
- Pulire la piastra per quiche come descritto nel capitolo "Pulizia".

Manutenzione

Interventi di manutenzione sono necessari, se la piastra per omelette viene danneggiata, liquidi o oggetti raggiungono l'interno della cassa della piastra per quiche, se esposta a pioggia o umidità o se la piastra per omelette non funziona perfettamente o se è caduta a terra. Nel caso di formazione di fumo, rumori non usuali o la presenza di cattivi odori, scollegare immediatamente la spina della piastra per omelette dalle presa di corrente. In questi casi la piastra per omelette non deve essere più utilizzata, a meno che non sia stata eseguita una verifica da parte di personale qualificato. Lasciare eseguire interventi di manutenzione esclusivamente da personale qualificato. Non aprire mai la cassa della piastra per omelette.

Pulizia

Scollegare la spina dalla presa prima della pulizia, sussiste il pericolo di scossa elettrica!
Attendere finché la piastra per omelette si sia raffreddata. Altrimenti sussiste pericolo di scottature!
La piastra per omelette non deve essere immersa nell'acqua!
Non usare detergenti o solventi per la pulizia della piastra per omelette. In questo modo si evitano danni alla piastra per omelette e residui di agenti pulenti nelle prossime omelette.

Procedere quindi come segue:
- Pulire dopo l'utilizzo della piastra per omelette dapprima le piastre per la cottura (4) e gli stampi delle omelette (5) con della carta da cucina, per assorbire residui di grasso.
- Pulire successivamente tutte le superfici e il cavo di alimentazione con un panno pulente leggermente umido.
- Asciugare la piastra per omelette e tutti gli accessori prima di un nuovo utilizzo.

Conservazione durante il non utilizzo
Se la piastra per omelette non viene utilizzata, può essere conservata salvando spazio, arrotolando il cavo di alimentazione al piede di appoggio e posizionando la piastra per omelette in verticale.

Risoluzione dei problemi
La piastra per omelette non segnala alcuna funzione.
- Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa elettrica.
- Verificare che nella presa di corrente utilizzata vi passi corrente. Collegare la piastra per omelette ad un'altra presa di corrente.

L'impasto fuoriesce dalla piastra per omelette
- Inserire una quantità minore d'impasto negli stampi per omelette (5). La quantità che fuoriesce dipende dall'impasto utilizzato.

Dati tecnici
Potenza: 700W
Alimentazione: 220-240V~50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.


Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.
Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Intended use

The Omelette Maker is easy to use and makes 6 quiches in one cycle. You can then continue processing the omelette using the enclosed sticks and holder and decorate them to your liking.
This Omelette Maker is not intended for business or commercial use. Only use the Omelette Maker for household purposes, any other use is improper. In addition, never use the Omelette Maker outside of confined spaces or in tropical climate zones. This Omelette Maker meets all norms and standards associated with CE conformity. Any modification of the Omelette Maker not coordinated with the manufacturer will result in said compliance with standards no longer being guaranteed. The manufacturer is no liable for damages or liability for defects resulting from such modification.
Please observe the national regulations or laws of the country of use.

Safety information

Please carefully read the following instructions before using the Omelette Maker for the first time and follow all the warnings, even if you are familiar with handling appliances. Keep these instructions in a safe location for future reference. When selling or passing on the Omelette Maker, be sure to also included these instructions.
WARNING! This symbol indicates important information for safely operating the Omelette Maker and to protect the user.
This symbol indicates additional helpful information on this topic.
The Omelette Maker is not intended for use with an external time switch or a separate telecontrol system.
This Omelette Maker may be used by children age 8 years and up, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and/or knowledge, so long as they are supervised or instructed in the safe use of the Omelette Maker and understand the associated risks. Do not allow children to play with the Omelette Maker. Do not allow children to clean or perform user maintenance unless over age 8 years and supervised. Also keep the packaging film way from children. Suffocation hazard.
Keep children under age 8 years away from the appliance and the connector cable.
If you notice smoke, unusual noises or odour, immediately unplug the Omelette Maker from the socket. In these cases discontinue using the Omelette Maker until it has been inspected by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you inhaled smoke nevertheless, seek medical attention. Inhaling smoke can be dangerous to your health.
Verify no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the Omelette Maker. Fire hazard! Do not operate the Omelette Maker unsupervised. Always unplug from the socket
when not in use. Only store away the Omelette Maker once it has completely cooled off. Fire hazard! Attention: fire hazard! Never use the Omelette Maker near highly flammable materials, e.g. curtains, draperies, etc.
Never expose the Omelette Maker to direct heat sources (e.g. heaters) or direct sunlight or strong artificial lighting. Also avoid contact with splashing or dripping water and aggressive liquids. Do not operate the Omelette Maker near water. Never immerse the Omelette Maker. Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages atop the Quiche Maker. Please also be sure not to expose the Quiche Maker to excessive shock or vibration. Do not allow foreign objects to enter the appliance.. The Omelette Maker could otherwise be damaged. Power cord Always hold the mains cable by the plug, do not pull on the power cord itself.
Do not set the Omelette Maker, furniture or other heavy objects on the power cord and be sure not to bend it.

Never make a knot in the power cord and do not tie together with other cables. The power cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it. Ensure the power cable does not touch hot surfaces of the Quiche Maker.
Do not use adapter plugs or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not manipulate the power cable! If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or his customer service, or a similarly skilled person to prevent hazards.

Product description
1 Red indicator light
2 Cover
3 Handle
4 Baking surfaces
5 Omelettes moulds



Before use
Remove the Omelette Maker from the packaging and remove all packaging materials. Check the Quiche Maker for damage. Do not use the Quiche Maker if damaged.
Clean the Omelette Maker as described in chapter “Cleaning”. Lightly grease the baking surfaces (5) with butter, margarine or oil suitable for baking. This will make it easier for manufacturing residue to release from the baking surfaces (4). Now plug the mains plug into a mains socket and heat up the Quiche Maker once with the cover (2). Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can be very high during use.
A slight odour and even minimal smoke may form during first use due to manufacturing residue. This is normal and will disappear after a short time. Please ensure adequate ventilation. If necessary, open a window.
Now unplug from the mains socket and allow the Omelette Maker to cool off with the cover (2) open. Next clean the Omelette Maker again as described in chapter “Cleaning”. The Omelette Maker is now ready for use.

Initial use
Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can be very high during use.
Place the Omelette Maker on a level, heat-resistant surface. When using on a delicate surface, place a heat-resistant pad under the Omelette Maker.
Never operate the Omelette Maker with a time switch or a remote controlled socket.
Depending on the batter used, it may be beneficial to first lightly brush the baking surfaces (4) and omelettes moulds (5) with vegetable oil. This may make it easier to remove the finished omelettes.
- Plug the power plug into an easy to reach socket. The Omelette Maker does not feature an On/Off switch and will start heating up immediately. The red indicator light (1) will light up once the Quiche Maker is connected to power.

Parts of the Omelette Maker can become very hot. Use pot holders or oven mitts to prevent burns. Risk of injury.
- Open the Omelette Maker and carefully add batter to the quiche moulds (6) using a spoon or a piping bag. The fill level varies by the batter being used. Do not fill batter pas the top edge of the omelette moulds (5).

- Bake the omelettes to your preferences. The baking time varies between approx. 6 to 8 minutes. Depending on the batter being used and your preferences, the baking time may be a bit shorter or longer. Briefly lift the cover (3) after at least 2 minutes to check doneness. Lifting the cover (3) sooner may result in the omelettes breaking open. Only hold the cover (3) by the handle (4), where the temperature is lowest.
- Once you are happy with the baking results, remove the finished omelettes from the open Omelette Maker by lifting them out of the biscuits moulds (5) using e.g. a wooden fork or wood pick. Never use metal objects to remove the biscuits to prevent damaging the omelettes moulds (5).
- Allow the quiches to cool off before continuing to work with them.
- If you no longer wish to use the Omelette Maker, unplug from the socket and allow the Omelette Maker to cool off completely.
- Clean the Omelette Maker as described in chapter “Cleaning”.

Maintenance

Maintenance is required if the Omelette Maker is damaged, liquids or objects have entered the housing, the Omelette Maker was exposed to rain or moisture, or if the Omelette Maker is not working properly or fell. If you notice smoke, unusual noises or odour, immediately shut off the Omelette Maker and unplug from the socket. In these cases discontinue using the Omelette Maker until it has been inspected by an expert. Any maintenance must be performed by skilled professionals. Never open the housing of the Omelette Maker.

Cleaning

Unplug from the mains socket before cleaning, risk of electric shock!
Allow the Omelette Maker to cool off. Risk of burns!
Never immerse the Omelette Maker in water!
Do not clean the Omelette Maker with cleaners or solvents. This will prevent damaging the Omelette Maker and cleaning residue in the next batch of omelettes. Proceed as follows:
- After using the Omelette Maker first clean the baking surfaces (4) and donut moulds (5) with a dry paper towel to remove grease residue.
- Next clean all surfaces and the power cable with a slightly dampened dishcloth.
- Dry the Omelette Maker and all accessories well before using again.

Storage during non-use

When the Omelette Maker is not being used it can easily be stored by wrapping the power cord around the rear foot and storing the Omelette Maker vertically to save space.

Troubleshooting

The Omelette Maker is not working.
- Verify the plug is correctly connected to the mains socket.
- Check if the socket being used is live. Try plugging the Omelette Maker into a different socket.

Batter leaks from the sides of the Omelette Maker
- Add less batter to the omelettes moulds (6). The expansion varies by the batter being used.

Technical data:

Power: 700W
Power supply; 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Utilisation conforme

Le Machine à omelettes est facile à utiliser et vous offre la possibilité de faire cuire 6 omelettes en une seule opération. Ensuite, les Machine à omelettes peuvent être transformés et décorés confortablement selon vos désirs à l’aide du support et des bâtonnets livrés. Ce Machine à omelettes n’est pas destiné à une utilisation dans une entreprise ou à un usage professionel. Utilisez le Machine à omelettes uniquement `dans le cadre d’un usage privé, chaque utilisation autre que celle-ci est non conforme. De plus, le Machine à omelettes ne doit pas être utilise hors des espaces fermés et pas non plus dans des régions à climat tropical. Ce Machine à omelettes est conforme à tous le règlements liés aux standarts et normes Ce appliquables. En cas de modification du Machine à omelettes sans l’accord préalable du fabricant, le respect des norms conformes n’est plus garanti. Toute responsabilité du fabricant est exclue pour les dommages et dérangement en résultant.

Indications de sécurité

Avant la première utilisation du Machine à omelettes, lisez attentivement les instructions suivantes et observez tous les avertissements, même si vous êtes familiarisés avec le maniement d’appareils électroniques. Conservez soignesement ce mode d’emploi comme future référence. Si vous vendez le Machine à omelettes, ne manquez pas de transmettre ce mode d’emploi.

AVERTISSEMENT ! Ce symbole caractérise des indications importantes pour le fonctionnement sécurisé du Machine à omelettes et la protection de l’utilisateur.

Ce symbole caractérise des indications informatives supplémentaires à ce sujet. Le Machine à omelettes n’est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Ce Machine à omelettes peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, psychiques ou sensorielles limitées ou manquant d’expérience ou de connaissance s’ils sont surveillés ou s’ils ont été instruits de l’utilisation de l’appareil de manière sûre et comprennent les risques découlant de son utilisation.peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, psychiques ou sensorielles limitées ou manquant d’expérience ou de connaissance s’ils sont surveillés ou s’ils ont été instruits de l’utilisation de l’appareil de manière sûre et comprennent les risques découlant de sonutilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec le Machine à omelettes. Le nettoyage et la maintenance de la part de l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu’ils soient âgés de plus de huit ans et sous surveillance. Conservez les matériaux d’emballage hors de portée des enfants. Il y a un risque d’etouffement. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l’appareil et du câble de raccordement.

Si vous détectez un développement de fumée, des bruits ou des odeurs anormaux, débranchez immédiatement la fiche du Machine à omelettes de la prise de courant.

Dans ces cas le Machine à omelettes ne doit plus être utilisé, avant qu’une personne qualifiée ait effectué une vérification. N’inhalez en aucun cas la fumée issue d’un éventuel incendie de l’appareil. Si malgré tout vous avez inhalé de la fumée, veuillez consulter un médecin. L’inhalation de fumée peut être nocive pour la santé.

Veillez à ce qu’aucune source de feu ouverte (par ex. bougies allumées) ne soit place sur ou à proximité du Machine à omelettes. Il y a risque d’incendie!

Le Machine à omelettes ne doit pas être utilisée sans surveillance. Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant en cas de non utilisation. Ne rangez le Machine à omelettes que lorsqu’il a complètement refroidi.

Il y a risque d’incendie !

Attention : Risque d’incendie ! N’utilisez jamais le Machine à omelettes à proximité de matériaux facilement inflammables, comme par ex. les vitrages, les rideaux, etc...
Ce Machine à omelettes ne doit en aucun cas être exposé à des sources de chaleur directes (par ex: les radiateurs) ou la lumière solaire directe ou une forte source de lumière artificielle. Évitez le contact avec les éclaboussures et les gouttes d’eau et les liquides agressifs. Ne faites pas fonctionner le Machine à omelettes à proximité de l’eau. Le Machine à omelettes ne doit jamais être immergé. Ne posez pas d’objets contenant de l’eau, par ex. des vases ou des boissons, sur le Machine à omelettes. Veillez à ne pas exposer le Machine à omelettes à des chocs importants. De plus, aucun corps étranger ne doit pénétrer. Dans le cas contraire, le Machine à omelettesrisque d’être endommagé.

Câble d’alimentation
Attrapez toujours le câble secteur par la fiche et ne tirez jamais sur le câble lui-même.
Ne placez ni le Machine à omelettes, ni des meubles ou autres objets lourds sur le câble secteur et veillez à ce qu’il ne soit pas plié.
Ne faites jamais un noeud dans le câble secteur et ne l’attachez pas à d’autres câbles.
Le câble secteur doit être placé de manière à ce que personne ne trébuche ou soit gêné.
Veillez à ce que le câble secteur du Machine à omelettes ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
N’utilisez pas d’adaptateurs ou de ralonges n’étant pas conformes aux normes de sécurité et ne mainipulez pas la prise secteur! Si le câble secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son S.A.V. ou un technicien compétent pour exclure tous dangers.

Description
1 Voyant de contrôle rouge
2 Couvercle
3 Poignée
4 Plaques de cuisson
5 Moules pour quiches



Avant la mise en service
Sortez le Machine à omelettes de l’emballage et enlevez complètement les matériaux d’emballage. Vérifiez si le omelettes est en bon état. En cas d’endommagements, le Machine à omelettes ne doit pas être mis en service.
Nettoyez le Machine à omelettes selon la description dans le chapitre “nettoyage”. Enduisez les plaques de cuisson (4) avec du beurre, de la margarine ou de l’huile appropriées pour la cuisson. Les résidus éventuels sur les plaques de cuisson (4), dûs à la fabrication s’enlèvent plus facilement de cette manière. Branchez maintenant la fiche secteur dans la prise de courant et faites chauffez le Machine pour fair des quiches) une fois, avec le couvercle (2).

Risque de brûlure! Pendant la mise en service, la température des surfaces de contact peut être très élevée.
Lors de la première mise en service, dû à d’éventuels résidus liés à la fabrication, une légère odeur ainsi qu’un léger développement de fumée peuvent être perçus. Ceci est normal et disparaît en peu de temps.Veillez à une aération suffisante. Ouvrez éventuellement une fenêtre.
Débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez refroidir le Machine à omelettes avec le couvercle (3) rabattu. Nettoyez ensuite à nouveau le Machine à omelettes, comme décrit dans le chapitre “nettoyage”. Machine à omelettes est maintenant prêt à l’emploi.

Mise en service
Risque de brûlure! Pendant la mise en service, la température des surfaces de contact peut être très élevée.
Posez le Machine à omelettes sur une surface plane et résistante aux temperatures élevées. Dans le cas d’une surface sensible à la chaleur, posez une plaque résistante aux températures élevées sous le Machine pour fair des quiches.
Le Machine à omelettes n’est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé. Indépendament de la pâte utilisée, il peut être avantageux d’enduire préalablement les plaques de cuissson (4) et les moules à biscuits (5) avec un peu d’huile. Les biscuits se laissent ainsi plus facilement démouler.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant aisément accessible. Le Machine à omelettes est muni d’un interrupteur marche/arrêt et chauffe iinstantanément. le voyant de contrôle rouge (1) s’allume, lorsque le Machine pour fair des quiches est connecté avec le réseau électrique.Les différentes parties du Machine à omelettes peuvent devenir brûlantes. Utilisez des poignées ou des gants à four afin d’éviter les brûlures. Il y a risque de blessure.
- Ouvrez le Machine à omelettes et versez la pâte avec précaution à l’aide d’une cuillère dans les moules à biscuits (5). La quantité de rmplissage dépend de la pâte utilisée. La pâte versée ne doit pas dépasser le bord supérieur des moules à omelettes (5). Si la température baisse de trop, le voyant de contrôle vert s’éteint et le Machine à omelettes recommence à chauffer.
- Cuisez les biscuits jusqu’à ce que le résultat de la cuisson crrespond à vos attentes, Le temps de cuisson est variable et est de 6 à 8 minutes. Selon la pâte utilisée et vos préférence, le temps de cuisson peut être plus ou moins longs. Après au moins 2 minutes, soulevez brièvement le couvercle (3) pour vérifiez l’actuel résultat de la cuisson. Si vous soulevez le couvercle (2) trop tôt, les donats risquent d’être fendus. Pour cela, saisissez le couvercle (2) par la poignée (3),où la température est la plus basse.
- Si vous êtes satisfait du résultat de la cuisson, retirez les omelettes cuits du Machine à omelettes ouvert, en les démoulant des moules à biscuits par ex. avec une petite fourchette ou avec un bâtonnet en bois. N’utilisez pas pour démouler les omelettes des moules à biscuits (5) d’utensils en métal, afin de ne pas endommager les moules à biscuits (5).
- Laissez les biscuits refroidir avant de les transformer.
- Si vous ne souhaitez plus utiliser le omelettes plus longtemps, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez le Machine à omelettes refroidir complètement.
- Nettoyez le Machine à omelettes selon la description dans le chapitre “nettoyage”.

Maintenance

Les travaux de maintenance sont nécessaires, si le Machine à omelettes a été endommagé, du liquide ou des corps étrangers ont pénêtré à l’intérieur du boitîer, le Machine à omelettesa été exposé à la pluie ou l’humidité ou si le Machine à omelettes ne fonctionne pas parfaitement ou est tombé. Si vous constatez un développement de fumée ou percevez des bruits ou des odeurs inhabituels, arrêtez immédiatement le Machine à omelettes et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Dans ces cas, le Machine à omelettes ne doit plus être utilisé avant qu’une vérification ait été effectuée par un spécialiste. Laissez effectuer les travaux de maintenance que par un expert qualifié. N’ouvrez jamais le boîtier du Machine à omelettes.

Nettoyage

Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant avant de nettoyer. Il y a risque d’électrocution !
Attendez que le Machine à omelettes ait refroidi. Dans le cas contraire, il y a risque de brûlures !
Le Machine à omelettes ne doit pas être immergé !
Pour le nettoyage, n’utiliser aucun produit détergeant ou solvant. Vous évitez ainsi les endommagements du Machine à omelettes et que des résidus du nettoyage parviennent dans les prochains biscuits. Procédez de manière suivante :
- Nettoyez après l’utilisation du Machine à omelettes d’abord les plaques à cuisson (4) et les moules à omelettes (5) avec une serviette en papier sèche afin d’éponger les résidus de graisse.
- Essuyez ensuite toutes les surfaces et le câble d’alimentation avec un chiffon légèrement humidifié.
- Séchez bien le Machine à omelettes avant une nouvelle utilisation.

Stockage en cas de non utilisation

En cas de non utilisation du Machine à omelettes, vous pouvez le ranger de manière peu encombrante, en enroulant le câble autour du support arrière et en placant le Machine à omelettes en position verticale.

Dépannage

Le Machine à omelettes n’est pas en service.
- Brancher correctement la fiche secteur dans la prise de courant.
- Vérifiez si la prise de courant utilisée est alimentée. Essayez de brancher le Machine à omelettes à une autre prise de courant.
De la pâte déborde des côtés du Machine à omelettes
- Versez moins de pâte dans les moules à omelettes (5). L’extention dépend de la pâte utilisée.

Caractéristiques techiniques

Puissance: 700W
Alimentation: 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un souci d’amélioration continuelle Beper se réserve le droit de modifier et d’améliorer ses produits sans préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l’élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d’élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d’une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigeur.
Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l’environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l’environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l’environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles
directives introduites en faveur de l’environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d’élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d’élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation.
Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Omelett Maschine ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit, omelett in einem Arbeitsgang zu backen. Anschließend können Sie diese unter Verwendung der beiliegenden Stäbchen und des beiliegenden Halters komfortabel weiterverarbeiten und nach Ihren Wünschen verzieren.

Dieser Omelett Maschine ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Omelett Maschine ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Omelett Maschine nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Omelett Maschine erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Omelett Maschine ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Omelett Maschine lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Quiche Maschinen verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung aus.

WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Quiche Maschinen und zum Schutz des Anwenders.

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Der Omelett Maschine ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Dieser Omelett Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Omelett Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Omelett Maschine spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Omelett Maschine aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Omelett Maschine nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.

Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z.B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Omelett Maschine stehen. Es besteht Brandgefahr! Betreiben Sie den Omelett Maschine nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen. Stellen Sie den Omelett Maschine erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!

Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Omelett Maschine niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc. Der Omelett Maschine darf keinen direkten Wärmequellen (z.B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Omelett Maschine nicht in der Nähe von Wasser. Der Omelett Maschine darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z.B. Vasen oder Getränke auf den Omelett Maschine. Achten Sie weiterhin darauf, dass der Omelett Maschine keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Omelett Maschine beschädigt werden.

Netzkabel

Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst.

Stellen Sie weder den Omelett Maschine, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.

Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Flächen des Omelett Maschine berührt.

Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel vor! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Beschreibung Fig.A

1 Rote Kontrollleuchte
2 Deckel
3 Griff
4 Backplatten
5 Omelettes-Formen



Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Omelett Maschine aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Omelett Maschine auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Omelett Maschine nicht in Betrieb genommen werden. Reinigen Sie den Omelett Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. Fetten Sie die Backplatten (4) mit etwas zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. Eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backplatten (4) lösen sich dadurch leichter. Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Netzsteckdose und heizen Sie den Omelett Maschine mit geschlossenem Deckel (2).

Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.
Ziehen Sie jetzt den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Omelett Maschine mit aufgeklapptem Deckel (3) abkühlen. Reinigen Sie anschließend den Omelett Maschine erneut, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
Der Omelett Maschine ist nun betriebsbereit.

Inbetriebnahme
Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein.
Stellen Sie den Omelett Maschine auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche.
Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Omelett Maschine.
Betreiben Sie den Omelett Maschine nicht an einer Zeitschaltuhr oder einer Funksteckdose.
Abhängig vom verwendeten Teig kann es von Vorteil sein, wenn Sie die Backplatten (4) und omelett-Formen (5) vorher mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Die fertigen Quiche Maschinen lassen sich dann evtl. leichter entnehmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose. Der Omelett Maschine besitzt keinen Ein-/Ausschalter und heizt sofort auf. Die rote Kontrollleuchte (1) leuchtet, sobald der Quiche Maschinen mit dem Stromnetz verbunden ist. Die Teile des Keks Maschinen können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.
-Öffnen Sie den Omelett Maschine und füllen Sie den Teig vorsichtig mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel in die Omelett-Formen (5). Die Einfüllmenge ist abhängig vom verwendeten Teig. Der Teig darf nur maximal bis zum oberen Rand der Quiche-Formen (5) eingefüllt werden.
Sinkt die Temperatur zu tief ab, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte (2) aus und der Quiche Maschinen heizt erneut auf.
- Backen Sie die Keks so lange, bis das Backergebnis Ihren Wünschen entspricht. Die Backzeit ist variabel und beträgt ca. 6 bis 8 Minuten. Abhängig vom verwendeten Teig und Ihren Vorlieben kann die Backzeit etwas kürzer oder länger sein. Nach frühestens 2 Minuten heben Sie den Deckel (2) kurz an, um das aktuelle Backergebnis zu prüfen. Bei frühzeitigerem Anheben des Deckels (2) besteht die Möglichkeit, dass die Keks aufreißen. Fassen Sie den Deckel (2) dazu nur am Griff (3) an, da hier die Temperatur am niedrigsten ist.
- Wenn Sie mit dem Backergebnis zufrieden sind, entnehmen Sie die fertigen Keks aus dem geöffneten Omelett Maschine, indem Sie diese z.B. mit einem Holzgäbelchen oder Holzstäbchen aus den Omelett-Formen (6) heben. Verwenden Sie zum Entnehmen der Keks keine Gegenstände aus Metall, um die Omelett-Formen (5) nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Keks abkühlen, bevor Sie diese weiterverarbeiten.
- Wenn Sie den Omelett Maschine nicht länger nutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Omelett Maschine vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Omelett Maschine wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Wartung

Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Omelett Maschine beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Omelett Maschine Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Omelett Maschine nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Omelett Maschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Omelett Maschine nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Omelett Maschine.

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!
Warten Sie, bis der Omelett Maschine abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!
Der Omelett Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden!
Verwenden Sie zur Reinigung des Omelett Maschine keine Reinigungs- oder Lösungsmittel. Sie ermeiden dadurch Schäden am Omelett Maschine und Reinigungsrückstände in den nächsten Omelett. Gehen Sie folgendermaßen vor:
- Reinigen Sie nach Gebrauch des Omelett Maschine zunächst die Backplatten (4) und Omelett-Formen (5) mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie anschließend alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch.
- Trocknen Sie den Omelett Maschine und alle Zubehörteile vor einer erneuten Verwendung gut ab.

Lagerung bei Nichtbenutzung Wenn Sie den Omelett Maschine nicht benutzen, können Sie ihn platzsparend verstauen, indem Sie das Netzkabel um den hinteren Standfuß wickeln und den Quiche Maschinen senkrecht stellen.

Fehlerbehebung

Der Omelett Maschine zeigt keine Funktion.
- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die verwendete Steckdose Strom führt. Probieren Sie den Omelett Maschine an einer anderen Steckdose.
Teig tritt an den Seiten des Omelett Maschine aus
- Füllen Sie weniger Teig in die Omelett-Formen (6). Die Ausdehnung ist abhängig vom verwendeten Teig.

Technische Daten
Leistung: 700W
Versorgungsspannung: 220-240V ~ 50/60H

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

BEPER le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos.
Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de BEPER queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta: assistenza@beper.com

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.
-BEPER no se responsabilizará de las posibles consecuencias derivadas de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.
-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el aparato y diríjase a BEPER ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.
-Este producto sólo está indicado para un uso doméstico. No utilizar el aparato en la intemperie. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc., que puedan deteriorar su funcionamiento.
-Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado, además compruebe que la tensión indicada en el aparato es válida para su instalación eléctrica.
-No utilice utensilios metálicos sobre la placa de cocción, ya que éstos pueden dañar el revestimiento antiadherente.
-Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
-Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
-Si detecta que el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato, ni intente sustituir el cable. Vaya directamente al servicio técnico autorizado de BEPER donde se lo reemplazarán correctamente.
-El cable de alimentación no puede estar en contacto, ni cerca de las partes calientes del aparato.
-No sumerja el aparato, ni ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
-Para desenchufar el aparato de la red eléctrica no tire del cable, tire siempre del enchufe y asegúrese de que el aparato esté apagado.
-Si su aparato ha sufrido una caída o bien ha caído en agua u otro líquido no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de BEPER
-No mover el aparato cuando éste está en funcionamiento, ni toque las parte calientes del aparato, puede provocar daños y quemaduras.
-Nunca deje el cable del aparato colgando ni en contacto con partes calientes.
-Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de BEPER.
-Si la superficie se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
-Utilizar el aparato en una superficie plana, lisa y horizontal y que pueda soportar altas temperaturas.

ATENCIÓN: En superficies en las que el calor puede resultar un problema, se recomienda utilizar una almohadilla termo-aislante.
-No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
-Deje suficiente espacio encima y a los lados del aparato para una correcta circulación de aire.
-No permita que el aparato esté en contacto con cortinas, papeles pintados, paños de cocina, u otros materiales inflamables durante su uso.
-No utilice otro conector diferente al suministrado con el producto.
-Desaconsejamos el uso de adaptadores, enchufes y/o cables de extensión. Si dichos elementos fueran indispensables, use sólo adaptadores simples o múltiples y cables de extensión que respeten las normas de seguridad vigentes, cuidando en no sobrepasar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o e el cable de extensión.
-No utilice el aparato junto con un temporizador o un sistema de telecontrol por separado y no lo deje desatendido.
ATENCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de terminar la cocción. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada en la parte superior del aparato mientras esté funcionando o cuando esté caliente.

DESCRIPCIÓN
1. Luz de encendido
2. Tapa
3. Asa
4. Revestimiento antiadherente
5. Moldes para los omelettes



MODO DE EMPLEO
-Antes de utilizar el aparato por primera vez limpie la superficie con un paño húmedo y déjelo secar.
-Antes de la cocción de los galletas, pase un poco de aceite a las dos placas superior e inferior del aparato. Esto ayudará a retirar los galletas después de la cocción.
-Enchufe el aparato. Se encenderá la luz roja mientras el aparato se calienta.
NOTA: Cuando el aparato se calienta por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal y debe desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta a la seguridad del aparato. Sin embargo, ya que puede afectar el sabor de los primeras quiches, se recomienda que éstas se descarten, o se haga funcionar el aparato en vacío durante unos minutos.
-Después de aproximadamente 2 ó 3 minutos, la unidad se precalienta y está lista para su uso. Se encenderá la luz verde.
-Coloque la masa de los omelettes en cada uno de los moldes.
NOTA: No llene en exceso los moldes del aparato, ya que la masa aumentará de volumen cuando se cocine. Rellene hasta máximo de la capacidad del molde.
-Cierre el aparato: baje la tapa del aparato con la ayuda del asa.
-Deje cocer la masa durante unos 6-8 minutos aproximadamente.

-Al final del tiempo de cocción, utilice el asa para levantar la tapa superior. Si es necesario, cerrar de nuevo y continuar la cocción durante unos segundos hasta que las quiche posestén cocidas a su gusto.

NOTA: el tiempo de cocción variará según la receta.
CONSEJO: Compruebe el punto de cocción introduciendo un palillo de dientes seco en el centro de los omelettes. Si sale seco, los galletas estará listo.
-Retire los quiches de la placa de cocción con un utensilio no metálico.
-Cuando haya terminado de hornear, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
-Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
-Dejar enfriar completamente el aparato antes de proceder a su limpieza.
-No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
-No usar estropajos metálicos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
-NUNCA SUMERJA EL APARATO NI EL CONECTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
-No ponga el aparato, la placa de cocción ni el conector debajo de un chorro de agua.
-El aparato no es apto para lavavajillas.
-Limpie el exterior del aparato con una toalla de papel o paño de limpieza ligeramente humedecido si es necesario.
-Para limpiar los moldes y las placas de cocción, utilice una toalla de papel o un paño suave.
-Después de cada operación de limpieza asegúrese que los contactos fijos del aparato están perfectamente secos, para proceder a un nuevo uso.

DATOS TÉCNICOS
Potencia 700W
Alimentaciones 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.
El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.